

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



**ПРОГРАММА**

**УП.06 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь**

специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских

и макаронных изделий

Самара, 2020

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчики:

Токарева И.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от « 14 » 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

## Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 8

## **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1. Область применения программы:**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь.

### **2. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь.

### **3. Требования к результатам учебной практики:**

В результате прохождения учебной практики по ВПД Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь, обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь	ПК 6.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий.
	ПК 6.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
	ПК 6.3. Формовка хлебобулочных изделий.
	ПК 6.4. Выпечка хлебобулочных изделий.
	ПК 6.5. Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

### **4. Формы контроля:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

### **5. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь.

## **II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь**

### **1. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 6.1.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий.
ПК 6.2.	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.
ПК 6.3.	Формовка хлебобулочных изделий.
ПК 6.4.	Выпечка хлебобулочных изделий.
ПК 6.5.	Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

## 2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 6.1.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий.	Подбор ассортимента хлебобулочной продукции. Проведение анализа и оценки потребности производства в ресурсах. Оценка наличия и потребности в сырье и материалах для хлебобулочного производства. Оценка качества сырья.	6	Концентрированно, ОУ	2	Подбор ассортимента хлебобулочной продукции в зависимости от заявок торговой сети. Проведение анализа и оценки потребности производства в ресурсах в зависимости от мощности предприятия и вырабатываемого ассортимента. Оценка наличия и потребности в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения. Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с ГОСТом. Осуществление сравнительного анализа полученных результатов с требованиями ГОСТ.
ПК 6.2.	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.	Подбор сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.	6	Концентрированно, ОУ	2	Подбор сырья и исходных материалов по унифицированной рецептуре. Подготовка сырья к производству в соответствии с требованиями действующей нормативной документации.
ПК 6.3.	Формовка хлебобулочных изделий.	Замес теста вручную. Использование различных способов приготовления теста. Определение показателей качества теста. Разделка теста вручную.	24	Концентрированно, ОУ	2	Замес теста в соответствии с правилами ведения технологического процесса. Использование различных способов приготовления теста в зависимости от вида изделий. Определение органолептических показателей качества теста в соответствии с требованиями

		Оценка качества формовки хлебобулочной продукции.				технологической инструкции. Разделка теста вручную в зависимости от ассортимента изделий. Соблюдение этапов формования хлебобулочной продукции. Оценка качества формовки хлебобулочной продукции по внешнему виду.
ПК 6.4.	Выпечка хлебобулочных изделий.	Выпечка разнообразного ассортимента хлебобулочной продукции. Оценка качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции.	24	Концентрированно, ОУ	2	Выпечка хлебобулочной продукции в зависимости от ассортимента и конструктивной особенности печи. Определение органолептических и физико-химических показателей качества и безопасности готовой продукции в соответствии с ГОСТом.
ПК 6.5.	Презентация и продажа хлебобулочных изделий.	Оформление изделий хлебобулочного производства. Презентация изделий хлебобулочного производства. Составление калькуляции продукции хлебобулочного производства. Составление портфолио на хлебобулочную продукцию. Проведение расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.	11	Концентрированно, ОУ	2	Творческое оформление изделий хлебобулочного производства с использованием подходящих отделочных полуфабрикатов и украшений. Презентация изделий хлебобулочного производства в соответствии с требованиями профессионального стандарта. Составление калькуляции продукции хлебобулочного производства в соответствии с рецептурой и алгоритмом. Творческое оформление портфолио на хлебобулочную продукцию. Применение компьютерных технологий для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>			

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной практики профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь предполагает наличие специального оборудования. Учебно-производственная мастерская «Технохимический контроль».

Оснащение:

Оборудование:

- блендер марки Hamilton, BL-1500,
- холодильник бытовой BEACH,
- шкаф хлебопекарный лабораторный марки ШХЛ-0.65 СПУ,
- шкаф растойный лабораторный ШРЛ-0.65 СПУ,
- печь XF-195,
- плита электрическая NOVIS NPL-0.21,
- электроплитка HS-201, TESLER PE-10,
- весы лабораторные VW-1,
- аквадистиллятор электрический ДЭ-4,
- весы электронные настольные SW,
- весы электронные лабораторные MW,
- рефрактометр портативный КАРАТ –МТ,
- миксер VT-1406W,
- стол разделочно-производственный СРП-08/1.5,
- измеритель деформации клейковины ИДК-3М,
- устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов ЭЛЕКС-7,
- рефрактометр универсальный УРЛ,
- устройство для просушивания химической посуды ПЭ-2000,
- мельница зерновая лабораторная ЛЗМ,
- шкаф сушильный электрический СЭШ-3М;
- измеритель деформации клейковины ИДК-3М,
- ареометр-сахарометр;
- микрометр.

Инструменты и приспособления:

- венчик профессиональный,
- доска разделочная;
- кисточки кондитерские,
- ковши,
- скалки,
- формы для выпечки,
- лопатки,
- подносы,



- ножи,
- кастрюли,
- мешки и насадки кондитерские, и др.;
- сита лабораторные,
- ступка с пестиком,
- штатив лабораторный,
- лабораторная посуда в наборах и др.

Средства обучения:

- мультимедиа-проектор;
- экран на штативе;
- МФУ;
- калькулятор;
- ГОСТы на сырье, методы испытаний и готовую продукцию;
- сборники рецептур на кондитерские изделия;
- сборник технологических инструкций кондитерских изделий;
- санитарные правила (СП)